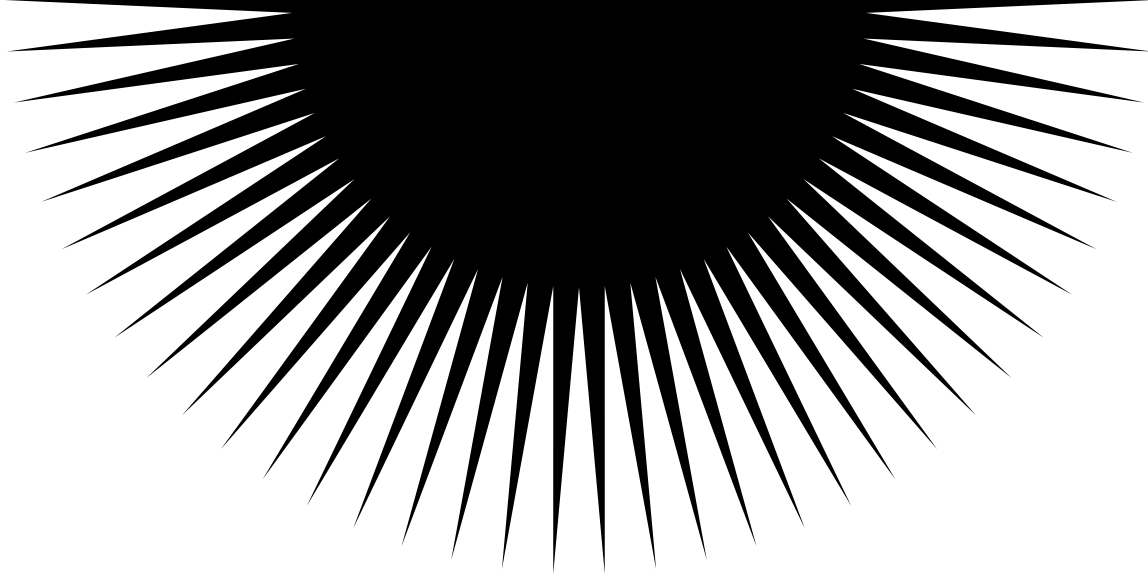


#Nikkei

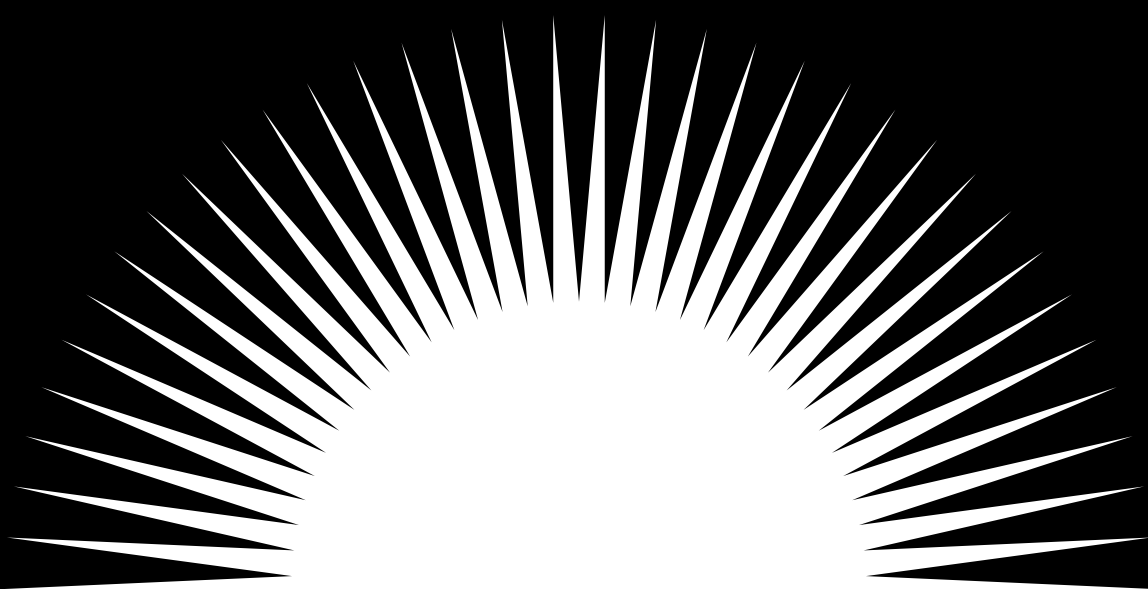




INDICE

MOCKTAILS	04
MIXOLOGÍA NIK	05
SAKE & VINO	07
CERVEZAS	08
IZAKAYAS DEL PERÚ	09
SOPAS & ENSALADAS	11

BAO BAO	12
CEBICHES	13
TIRADITOS	15
NIIRI & SASHIMI	17
#NIKKEI SUSHI ROLLS	19
PLANCHAS #NIKKEI	23
KIDS #NIKKEI	24





Sendo - Frescura y más frescura



MOCKTAILS

REFRESCANTES SIN LICOR

LIMONADA #NK Q25

Servida a nuestro estilo, mezcla de limones persa, criollo y kaffir, menta, pepino japonés y soda.

ORENGI Q25

Nuestra versión de naranjada con perfume de jengibre, maracuyá y soda.

SANDÍA LIMEÑA Q28

Limonada con agua de sandía, lemongrass y menta.

MATCHA MOJITO Q30

¡Refrescante! Con limón criollo, hierbabuena, té verde matcha, sirope de agave y soda.

BERRIE ROSÉ Q35

Té rojo Oolong, rosas, berries, lychee y soda.

COCOTONIC Q35

Maracuyá y crema de coco, agua tónica y azúcar mascabado.

CHICHA MORADA Q35

El refresco peruano por excelencia, a base de maíz negro, piña y especias.

SODAS / AGUAS

Coca-Cola / Tiki Bonita Q15

Inca Cola Q20

San Pellegrino / Aqua Pana (3/4Lt) Q25

Mineral de la casa (3/4Lt) Q15

Endulzamos con jarabe natural, stevia o sirope de agave; como más te guste.

Matcha "Como en japon"

Caliente -simple- Q25 Frozen -con lichi y lima- Q35

Infusión caliente de hoja de té verde.

MIXOLOGÍA NK

APEROL #NK Q55

Aperol, espumante demi-sec,
jengibre y naranja.

MARGARITA OMAKASE Q60

Tequila Tierra Noble Cristalino, mezcal ahumado,
tamarindo, licor de naranja y sal de gusano.

PISCO SOUR Q55

El tradicional del Perú a nuestro estilo, cremoso,
espectacular.

GIN YANG Q60

Gin Puerto de Indias edición Black con guanaba,
lychee, toque de wasabi y cítricos temporales.

PINEAPPLE SPRITZ Q58

Vodka Beluga Noble, espumante demi-sec, piña,
jengibre, yuzu, pimienta rosa.

GINGER MOJITO Q65

Zacapa 23 doble, jengibre y naranja macerados
en azúcar morena, menta y lima kaffir.

KURANBERI TONIK Q55

Gin Puerto de Indias edición Strawberry,
con arándanos frescos, tónica y romero.

NIKKEI TONIC Q58

Infusión de Gin Brockman's con canela terminado
con tónica, pepino y pickles de jengibre.

SAIKE & **V**INHO -EN COPA-

Sake Ozeki 6oz

Californian Sake

Q32

Sake Sho Chicu Bai 6oz

Classic Junmai

Q45

Espumante Novecento

Demi Sec-Argentina

Q35

Rosé Izadi Larrosa

Premium Rosé-Rioja

Q38

Blanco Casal Mendes

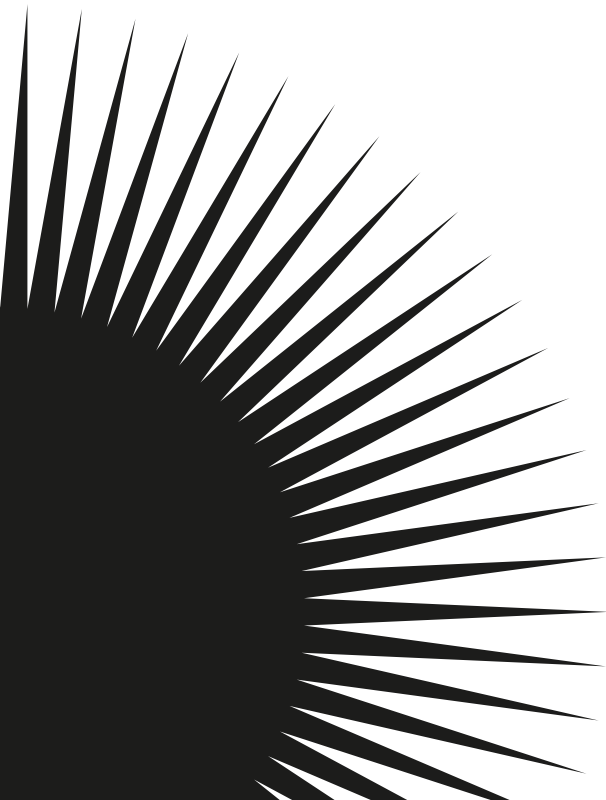
Vinho Verde

Q38

Tinto Flor de Vetus

D.O. Toro

Q42





CERVEZAS

DE GUATEMALA & OTRAS TRADICIONES

CERVEZAS ARTESANALES & OTRAS TRADICIONALES

PRÍNCIPE GRIS (0.5LT) Q65

Lager, Weizen, Stout.

ANTIGUA Q45

Opción blonde ale, ámbar o IPA.

TRADICIONALES Q30

Montecarlo, Gallo, Stella Artois, etc.

XAMÁN Q35

La Monterrica, La Divina o
Señora de Xibalbá

CERVEZAS JAPONESAS & PERUANA

KIRIN ICHIBAN Q45

Pale Lager, 5%, 355ml.

SAPPORO Q50

Premium Beer, 4.9%, 355ml.

ASAHI DRY Q40

Lager japonesa, 5%, 330ml.

**CUSQUEÑA GOLDEN
LAGER Q45**

La tradicional del Perú



IZAKAYAS

DE PERÚ

ENTRADAS

La puerta de ingreso a un mundo lleno de sensaciones únicas. El mundo #Nikkei se quiere presentar con unos platillos al centro...
¿Se animan?

GYOZAS INKAS

Porción (6) **Q75** Media Porción (3) **Q40**

Dumplings crocantes, rellenos de lomo saltado; servidos con sweet rocoto y alioli de ají.

ANTICUCHOS DE PULPO

Porción **Q95** Media Porción **Q65**

Pinchitos de pulpo en su adobo servidos sobre puré de papa con wasabi, bañados en salsa de queso de cabra y mermelada de rocoto.

TUNITA RICE BITES

Porción (6) **Q85** Media Porción (3) **Q50**

Crujientes nigiris de arroz con tartar de atún, aguacate, masago y alioli de wasabi.

TRÍO DE CAUSITAS

Porción **Q105** Media Porción **Q75**

Causas de puré de papas con ají amarillo, camarones al rocoto, pescado acebichado y pulpo en crema de aceitunas.

DÚO DE TUNITA & GYOZAS

Porción 3 y 3 **Q85**



**CARPACCIO TRES
ATUNES Q125**
Media Porción **Q95**

Cortado a cuchillo. Maguro, hamachi y albacore; aguacate, ponzu, oliva, alcaparras y parmesano. Opción **Chirashi Zushi** (con base de arroz) **+Q22**

**NIKKEI
TRUFFLE FOIE**
6 Unidades

Tuna foie **Q145**
Sake belly foie **Q155**
Hamachi foie **Q165**

**CEREBRO
DE MONO Q95**

En realidad, no lo es, es un aguacate tempurizado relleno de creamy crab y tartar de atún, spicy mayo y sweet soy.

IZAKAYA SAMPLER

Para dos o tres **Q195**

Plato con degustación de nuestra selección de entradas del día y temporada. Ideal para probar, picar y compartir.

SOPAS & ENSALADAS

MISO ANDINA Q55

La sopa tradicional japonesa,
con tofu, cebollín y alga.
Tacita porción izakaya **Q30**

WAKAME SALAD Q75

Seaweed fresco, marinado en aderezo
sésamo.

Porción Izakaya **Q55**

Agregue Sashimi Surtido **+Q85**

POKE SALAD Q125

Atún rojo y salmón en marinada agridulce
de ajíes y sésamo, sobre aguacate, quinoa
y wakame. Porción Izakaya **Q95**

**EXPERIENCIA
RAIDEN**

Según disponibilidad.

Ramen



BAO BAO

CHANCHITO TERIYAKI Q68

Pork belly suavcito y crujiente con teriyaki, shiitakes y bok choi.

ENTRAÑA CHIMICHURRI Q78

Entraña asada, jugosita, bañada con chimichurri Nikkei y bok choi fresco.

Tigre Nikkei

CEBICHES

Itadakimasu - Nuestro agradecimiento
a las culturas que se combinan en
cada cebiche



いただきます

TIGRE NIKKEI Q115

Porción Izakaya **Q85**

El clásico del Perú con un sutil perfume a Japón. Leche de tigre cremosita perfumada con jengibre y ají amarillo, servido con la pesca del día, camarones, o mixto. Con pulpo japonés **+Q15**

DOS AJÍES PICANTE Q115

Porción Izakaya **Q85**

Preparado con leche de tigre simple de ají limo y rocoto, servido con la pesca del día y camarones. Acompañado de aguacate y sus guarniciones tradicionales. Con pulpo japonés **+Q15**

TOKYOLIMEÑO Q125

Porción Izakaya **Q95**

El representante de la armonía entre Lima & Tokyo. Maguro -atún rojo- leche de tigre de soya, tamarindo y ají limo, piña asada, aguacate, sésamo, choclo y culantro.

VEGAN

Vegano Nikkei Q95

Porción Izakaya **Q65**

Nuestro cebiche más fresco y liviano; tomate reliquia, aguacate, hongos de temporada, cebolla, cilantro y otros vegetales en leche de tigre de ponzu, piña asada, oliva y trufa.

* También disponible en la versión de cebiche peruano con hongos king oyster.

**DEGUSTACIÓN DE
CEBICHES
Q125**

TIRADITOS

NEW STYLE TIRADITO Q115

Porción Izakaya Q85

Nuestra especial pesca del día en cortes de grosor medio (estilo sashimi) sobre pétalos de aguacate, ponzu de naranja, furikake y ciboullete, terminado con aceite extra virgen a punto de humo.

PERÚ Q115

Porción Izakaya Q85

Autóctono pero atrevido. Mixto con la pesca del día, camarones y pulpo en trío de leches de tigre. Rocoto, ají amarillo y aceitunas botija.

GINZA STYLE TIRADITO Q125

Porción Izakaya Q95

Hamachi, salmón en truffled ponzu, sandía, culantro y jalapeño.

TIRADITO BOTIJA Q125

Porción Izakaya Q95

De pulpo, camarones y aguacate en leche de tigre cremosa de aceitunas botija.





New Style
Tiradito



一期一会

Ichigo Ichie - Valoremos los momentos compartidos

NIGIRI & SASHIMI

SIGNATURE NIGIRI

SERVIDOS DE A DOS

Chūtoro Tartar Q75

Chūtoro Truffled Foie Q145

Sake Torched Q65

Hamachi Torched Q70

Pesca New Style Q65

Pesca Acebichada Q60

COMBINACIONES

EN NUESTRAS COMBINACIONES
NO HAY SUSTITUCIONES.

NIGIRIS KYOTO

Q155

Akami, sake buri, shiro maguro,
tako y tamago.

NIGIRIS OSAKA

Q255

Chūtoro, ikura, unagi, akami, sake, buri,
shiro maguro, tako y tamago.

SASHIMI NARA

Q125

Akami, sake, buri y shiro maguro.

SASHIMI HOKKAIDŌ

Q225

Chūtoro, ikura, akami, sake, buri
y shiro maguro.



Tedzukuri - Hechos cuidadosamente a mano



Tokyo Style

NIGIRIS

	2 PIEZAS	4 PIEZAS
Akami Maguro <i>Lomo magro de atún</i>	Q50	Q85
Chūtoro <i>Panza de atún "medium fatty"</i>	Q75	Q125
Sake <i>Salmón noruego</i>	Q55	Q95
Buri <i>Atún cola amarilla de pesca salvaje</i>	Q60	Q105
Buri belly <i>Panza de buri</i>	Q65	Q115
Shiro maguro <i>Atún blanco tipo escolar</i>	Q60	Q105
Sakana <i>Pesca local del día</i>	Q45	Q75
Tako <i>Pulpo de mar japonés</i>	Q55	Q95
Masago <i>Huevo de pez volador</i>	Q65	Q115
Ikura <i>Huevo de salmón</i>	Q95	Q165
Unagi <i>Anguila de agua dulce</i>	Q70	Q120
Tamago <i>Nuevo en preparación japonesa</i>	Q45	Q75

SASHIMI

	4 PIEZAS	8 PIEZAS
Akami Maguro <i>Lomo magro de atún</i>	Q60	Q105
Chūtoro <i>Panza de atún "medium fatty"</i>	Q95	Q165
Sake <i>Salmón noruego</i>	Q65	Q115
Buri <i>Atún cola amarilla de pesca salvaje</i>	Q75	Q125
Buri belly <i>Panza de buri</i>	Q80	Q140
Shiro maguro <i>Atún blanco tipo escolar</i>	Q75	Q125
Sakana <i>Pesca local del día</i>	Q55	Q95
Tako <i>Pulpo de mar japonés</i>	Q65	Q115
Masago <i>Huevo de pez volador</i>	Q80 (1 oz)	Q140 (2 oz)
Ikura <i>Huevo de salmón</i>	Q125 (1 oz)	Q225 (2 oz)

BENTO NIKKEI Q195

Nuestra perfecta combinación del día. Tacita de Misoshiru, trío de nigiris, tres piezas de sashimi y medio roll.



#Nikkei

SUSHI ROLLS

SIGNATURE SUSHI ROLLS

KANI VOLCANO

Q115

Medio rollo Q85

Spicy crab, camarón crocante, aguacate, masago, sweet soy y rocoto mayo.

SWEET DRAGON ROLL

Q155

Medio rollo Q115

Unagi (anguila), camarón tempura, aguacate, queso crema, crispy quinoa, salsa de anguila.

ACEBICHADO FURAI

Q115

Medio rollo Q85

Arcoiris de pesca del día acebichada y pulpo en leche de tigre de aceitunas, spicy chilly, camarón furai y aguacate.

TSUKIJI OSOMAKI

Q135

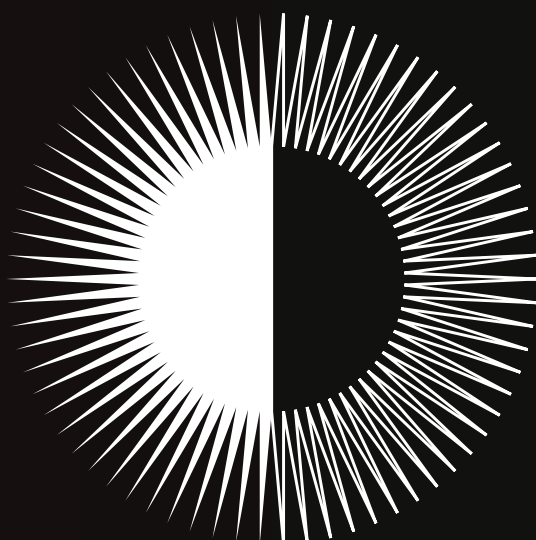
Chūtoro, hamachi, ikura, aguacate, negi.

Sweet Dragon Roll



Acebichado Furai

Japan
Sumo Roll



**CLASSY
RAINBOW**
Q105

Camarón crocante y aguacate. Por fuera la selección más fresca y colorida de nuestra barra.

**EXPLOSIÓN
TARTAR**
Q125
Medio rollo Q95

Anguila, piel de salmón, tamago, queso crema y aguacate, salsa de anguila y spicy mayo.
Naked (sin tempura) Q115

**JAPAN SUMO
ROLL**
Q125

Futomaki, roll grueso con el alga por fuera, de atún akami, arroz, wasabi real y alga nori.
Opción shiro maguro Q165
Opción chūtoro Q225

**BUTTER CRAB
ROLL**
Q105

Roll de papel de soya con mucho kanikama, masago, poco arroz y truffled butter ponzu.



Explosión Tartar

PARMESAN MAKI

Q115

Medio rollo Q85

Lomito y salmón en crema de parmesano gratinada y aguacate. Queso crema, cebolla caramelizada y espárragos.

VEGAN

KING OYSTER

Q95

Hongo King Oyster a la mantequilla, cebollas caramelizadas en soya, espárragos, zanahoria, queso crema, aguacate y hongos de temporada.

VEGAN

VEGAN VOLCANO

Q105

King oyster tempurizado, aguacate, tofu, espárragos, zanahoria, pepino, sweet soy y rocoto mayo.

TOKYO RAINBOW

Q125

Roll de pepino sin arroz. Hamachi, bonito, maguro, sake, kanikama, masago, aguacate y wakame.

Tokyo Rainbow



木の
子
感

Pulpo Teriyaki



PLATILLO #Nikkei

PESCADO A LO MACHO Q175

Filete de la pesca del día, bañado en salsa cremosa de camarones y rocoto, servido con camarones y scallop acompañada de arroz y los vegetales del día.

CHIMICHURRI NK 6 oz Q165 9 oz Q195

Entraña servida a lo pobre, bañada con nuestro chimichurri peruano-japonés, servida con quinotto de ají panka y vegetales del día. Sugerida 5/8.

CAMARONES TEMPURA Q175

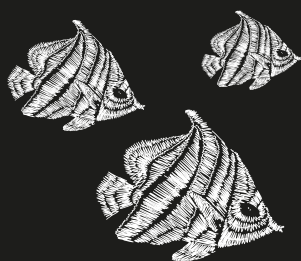
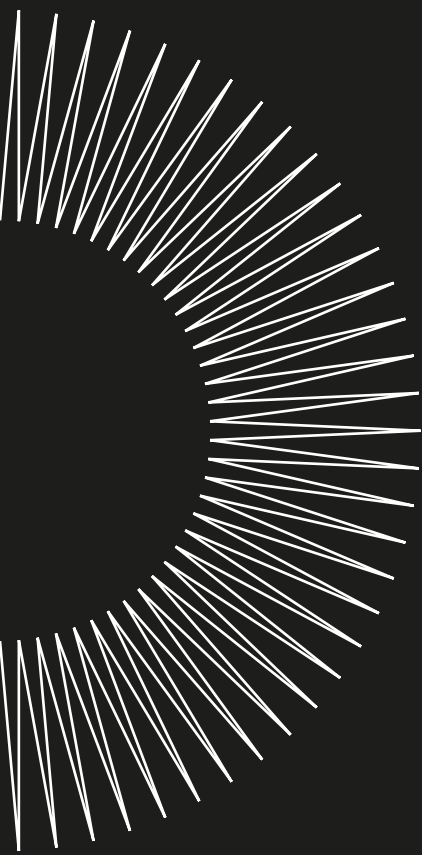
Camarones jumbo y vegetales del día en tempura, servidos con dúo de salsas.

CHANCHITO NIKKEI Q135

Pork belly confitado en grasa de pato y hierbas andinas, bañado en teriyaki, servido con quinotto de ají rocoto y vegetales.

PULPO TERIYAKI Q165

Masajeado con sal de maras, cocido al vacío por largas horas y terminado en reducción de soya, servido sobre puré de papa al wasabi y los verdes del día.



KIDS #Nikkei

MENÚ ESPECIAL DE NIÑOS Q55